



## NORDHAVN FÅR NYT EKSOTISK MADSTED

Sent i november udvider Kiin Kiin med indonesisk restaurant i det spændende Nordhavn-kvarter – samtidig med at den nye biograf slår dørene op.

Temaet er Indonesien, og indretningen er en ode både til det tropiske Bali og til siloerne i Nordhavn. Restauranten er designet i et samarbejde mellem Henrik Yde og Ulrik Wang og hører til de mere tematiserede. Henrik Yde fortæller: 'Det har været en fantastisk opgave både at vise ferieminder fra Bali og samtidig respektere placeringen. Jeg er sikker på de fleste vil give mig ret, når jeg siger at restauranten hører til i den absolutte topliga af velindrettede

restauranter i København, gæsterne kan godt glæde sig. Vores tema var concrete jungle. En grøn og frodig jungle møder Nordhavns hårde cement med bambus og specialimporterede brændte sten fra Marokko.'

Stilen er afslappet, og der bydes indenfor til en hurtig karry inden bifturen eller til at gå linen ud med tuntatar og østers i eksotisk udgave.

Menukortet er designet i samarbejde med Monica Cetti og fotograf Henrik Freek. 'Vi ville gerne præsentere indonesiske retter, der er knap så kendte, og billeder siger som sagt mere end tusinde ord. Derfor skabte vi en helt

KONTAKT  
GÖTEBORG PLADS 9, 2150 NORDHAVN  
WWW.KINIKINI.DK / EAT@KINIKINI.DK / TLF: 2344 0065

ny billedstil til at præsentere vores mad med.' Billederne blev så gode, at Henrik Freeks flotte fotos blev blæst op og omdannet til fotokunst på væggene.

Vinkortet er en blanding af gode producenter med et naturligt forhold til vin. Cocktailkortet er spækket med eksotiske cocktails, og den indonesiske bananlikør – firserhittede Pisang Ambon – får en fortjent revival. Der mikses drinks både til start og som afslutning, i stedet for eller med desserten.

Restauranten har plads til 54 spisende indenfor, og om sommeren er der 60 siddepladser udenfor.